

# BLOODY WINE

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **88**
- SRM **20.8**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (18.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (18.2%)	79 %	16
Ziarno	Viking melanoidynowy	1 kg (9.1%)	75 %	60
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.5%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	60 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	hbc 472	30 g	10 min	9.6 %
Whirlpool	Citra	60 g	20 min	12 %